

Antipasti | Entrées

Il Vitello Tonnato della tradizione piemontese g

*Un classico piemontese composto da vitello cotto a bassa temperatura,
farcito con salsa tonnata e polvere di capperi*

Le Vitello Tonnato traditionnel piémontais g

Un classique piémontais : veau cuit lentement, nappé de sauce tonnata et câpres
30€

Toast prosciutto e formaggio all'italiana, misticanza all'aceto balsamico

Toast au jambon et fromage, mesclun assaisonné au vinaigre balsamique
22€

Burrata delle Puglie, tarte Tatin salata con pomodori confit e cipolle rosse di Tropea

Burrata des Pouilles, tarte Tatin salée aux tomates confites et oignons rouges de Tropea
28€

Uovo biologico poché, zucchine trombetta, crema di Parmigiano Reggiano e tartufo nero estivo

Œuf poché, courgettes trompettes, crème de Parmigiano Reggiano et truffe noire d'été
30€

Terrina di foie gras, pane brioche e marmellata di frutta secca speziata

Terrine de foie gras, pain brioché et confiture de fruits secs aux épices
32€

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e stracciatella

Tartare de gambas de Mazara del Vallo et stracciatella
38€

I Primi | Les « Primi »

Gli Agnolotti del plin di Mamma Lidia 8

Pasta fresca fatta in casa ripiena di carne, secondo la ricetta dalla mamma dello chef Ugo Alciati

Les Agnolotti del plin de Mamma Lidia 8

Pâte fraîche faite maison farcie à la viande, selon la recette de la mère du chef Ugo Alciati

34€

Gaspacho d'estate, feta e crostini di focaccia

Gaspacho d'été avec feta et croûtons de focaccia

26€

Trofie alla genovese

Trofie alla genovese

30€

Farro perlato biologico, pomodorini confit, pinoli, scaglie di Parmigiano Reggiano e olio al basilico

Épeautre perlé biologique, tomates cerises confites, pignons de pin,

copeaux de parmesan et huile au basilic

28€

Linguine alla bisque di astice, quenelle di gamberi rossi di Mazara del Vallo

profumata al lime

Linguine à la bisque de homard, quenelle de gambas rouges de Mazara del Vallo

parfumée au citron vert

38€

Tagliolini fatti in casa 40 tuorli con tartufo nero estivo

Tagliolini faits maison aux 40 jaunes d'œufs et à la truffe noire d'été

38€

I secondi | Nos plats principaux

La Guancia di manzo brasata g

cotta lentamente, servita con pesto di lattuga e peperoni cotti al forno

La Joue de bœuf braisée g

cuite lentement, pesto de laitue et poivrons rôtis au four

40€

Parmigiana di Melanzane

Parmigiana d'aubergines

30€

Ballotin di pollo ruspante, porro confit, tartufo nero e jus de volaille

Ballotin de volaille fermière, poireaux confits, truffe noire et jus de volaille

34€

Baccalà alla mediterranea

Cabillaud à la méditerranéenne

38€

Bacon Cheeseburger

*Burger di manzo Angus con bacon croccante, cheddar, lattuga, pomodoro,
maionese alla paprika affumicata e patatine fritte*

*Burger de bœuf Angus, bacon croustillant, cheddar, laitue, tomate,
mayonnaise au paprika fumé et frites*

34€

Cesar Salade, petto di pollo

Salade César au poulet

30€

Insalata nizzarda Castille

Salade Niçoise Castille

30€

Lobster Roll con patatine fritte

Lobster Roll avec frites

43€

Accompagnamenti: Misticanza / Purea di patate / Fagiolini / Pomodori

Accompagnements : Mesclun / Purée de pommes de terre / Haricots verts / Tomates 12€

Per finire... | Pour finir ...

Selezione di formaggi

Robiola di Roccaverano, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 Mesi,

Blu di bufala, Comté 18 mesi, marmellata e miele di acacia

Robiola di Roccaverano, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mois,

Bleu au lait de bufflonne, Comté 18 mois, confiture et miel d'acacia

28€

Il Gelato Fior di latte di montagna

mantecato al momento, crumble, caramello burro salato e coulis ai frutti rossi

La Glace Fior di latte au lait de montagne

préparée à la minute, crumble, caramel au beurre salé et coulis de fruits rouges

18€

Tagliata di frutta fresca estiva con finger lime

Salade de fruits frais d'été au citron caviar

20€

Panna cotta alla vaniglia e sciroppo di fragole

Panna cotta à la vanille et sirop de fraises

18€

Fondente al gianduia, crema al latte e amarene

Fondant au gianduja, crème de lait et griottes

20€

Il classico tiramisù

Tiramisu

18€



Questi piatti piemontesi, dello chef stellato Ugo Alciati e ispirati alle ricette emblematiche di Da Guido, il suo ristorante di famiglia a Serralunga d'Alba, sono inoltre proposti nel menu 4 portate, a 110 € a persona, per l'intero tavolo.



Ces plats piémontais, du chef étoilé Ugo Alciati et inspirés des recettes emblématiques de Da Guido, son restaurant familial à Serralunga d'Alba, sont également proposés en menu 4 séquences, à 110 € par personne, pour l'ensemble de la table.

Origine delle nostre carni e dei nostri pesci: Merluzzo: zona FAO 27, Atlantico nord-orientale - Gambero rosso: Italia - Astice, : Canada - Vitello: Francia - Pollame: Francia - Guancia di manzo: Francia - Bistecca Angus: Irlanda

Origines de nos viandes et poissons : Cabillaud : zone FAO 27, Atlantique Nord-Est - Gambas rouge et langoustine : Italie - Homard : Canada - Veau : France - Volaille : France - Joue de bœuf : France - Steak Angus : Irlande